

REZEPT DER WOCHE

KW 39 21.09. – 27.09.2026

Kartoffelpizza (Für 4 Personen)



Das brauchen Sie:

800 g	Pizzamehl	(Art.Nr. 5904)
200 g	Hartweizengrieß	(Art.Nr. 6017)
650 ml	lauwarmes Wasser	
10 g	frische Hefe	(Art.Nr. 2414)
20 g	Salz	(Art.Nr. 8093)
2 EL	Olivenöl	(Art.Nr. 8735)
300 g	Frischkäse	(Art.Nr. 2230)
700 g	Kartoffeln vfk	(Art.Nr. 501)
3-4 EL	Olivenöl	(Art.Nr. 8735)
2-3 EL	Rosmarin	(Art.Nr. 8146)
	Salz, Pfeffer	

Und so geht's:

Für den Teig Mehl und Grieß in einer großen Schüssel mischen. Hefe im Wasser auflösen und zusammen mit dem Olivenöl unterrühren. Zum Schluss das Salz hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten (ca. 8-10 Minuten). Abgedeckt bei etwa 18 °C über Nacht (12-18 Stunden) ruhen lassen.

Am nächsten Tag den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, in vier Portionen teilen und zu Kugeln formen. Weitere 1-2 Stunden bei Raumtemperatur entspannen lassen.

Backofen mit Backstein oder Blech auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben hobeln. Rosmarin fein hacken. Teiglinge vorsichtig rund ausziehen. Mit Frischkäse dünn bestreichen. Kartoffelscheiben leicht überlappend darauflegen, mit Olivenöl beträufeln, salzen, pfeffern und mit Rosmarin bestreuen. Pizza im heißen Ofen 8-12 Minuten backen, bis der Rand goldbraun und knusprig ist und die Kartoffeln weich sind. Vor dem Servieren nochmals mit etwas Olivenöl beträufeln.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

DECKERSBIOKISTE

Am Bollgraben 11
76534 Baden-Baden

Telefon 07223 8062230
E-Mail info@deckersbiokiste.de